Rosenkohl mit Röstihaube

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Rosenkohl
» 1 Zwiebel(n)
» 1-2 EL Öl
» 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 750g Kartoffel(n)
» 125g Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» Majoran

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung

- Rosenkohl putzen, waschen
- Kohl am Strunk kreuzweise einritzen
- Zwiebel schälen, würfeln
- Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln

Fertigstellung

- Zwiebeln in Öl andünsten
- Rosenkohl zufügen, mitdünsten
- mit 200 ml Wasser ablöschen
- Brühe einrühren
- aufkochen lassen
- zugedeckt ca. 10min garen
- Rosenkohl mit Brühe in eine Auflaufform geben
- mit Kartoffelraspeln bedecken
- Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Sahne über die Kartoffeln gießen
- Auflauf im Ofen bei 175°C 45 min backen
- mit Majoran garniert servieren

Tipp

- mit Tiefkühl-Rosenkohl geht es schneller
- dazu Kurzgebratenes servieren

Nährwerte: ca. 300kcal pro Portion

angelegt am: 10.11.2008 Rezept-Nr: 2311

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke